



# ブルーベリートント・ルミッキの ブルーベリーパイ



## 材料 ★直径18cmの型★

バター(無塩) 50g

ブルーベリー カップ1

A

砂糖	カップ1/4
卵	1/2個
薄力粉	カップ1/4
コーンスターチ	カップ1/4
ベーキングパウダー	小さじ1/2

B

砂糖	カップ1/4
バニラオイル	少々
卵	1/2個
サワークリーム	カップ1/2

①



溶かしたバターにAの材料を加えて混ぜ合わせる  
パイ型にゴムベラで押し広げる

②



①の上にブルーベリーをのせる

③



クリームの材料Bを混ぜ合わせ、  
②の上にまんべんなくのせる

④



170℃に熱したオーブンで30分焼いて  
できあがり